



przepisy.pl

Kurczak z pieprzem po seczuańsku

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula dymka - 2 sztuki
- papryczki chili suszone - 3 sztuki
- imbir - 3 plastry
- sos sojowy - 3 łyżki
- wino białe - 2 łyżki
- pieprz - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój na kosteczki. Dymki posiekaj, a następnie rozgnieć z imbirem.
2. Papryczki przepołów, usuń nasiona i pokrój na kawałki. Na rozgrzany olej wrzuć ziarna pieprzu i chwilę podgrzewaj, dodaj papryczki i smaż, aż staną się czarne.
3. Następnie wlej szklankę wody, dodaj cukier, pozostałe 2 łyżki sosu sojowego, łyżkę wina oraz bulionetkę Knorr.
4. Do miseczki wlej 1 łyżkę sosu sojowego, 1 łyżkę wina oraz wrzuć dymkę z imbirem. Wszystko wymieszaj i włóż kurczaka. Odstaw na 15 minut.
5. Teraz dodaj kurczaka i podsmaż go.
6. Wymieszaj, a gdy doprowadzisz do wrzenia, to zmniejsz płomień i gotuj przez 5 minut. Kurczaka ułóż na ryżu i polej olejem sezamowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl